



Speiseplan vom 09.12.2024 bis 15.12.2024

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Geflügelklopse in feiner Paprikarahmsoße ⁽⁰⁸⁾ (a,aa,g) Risi Pisi mit Bio-Reis Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Apfel	Nürnberger Rostbratwürstchen (Schwein) oder ^(08,35) Geflügel-Bratwurst ^(i,p,q) Sauerkraut hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) Joghurt Stracciatella ^(g)	Hähnchen-Brustfilet paniert ^(a,aa,ac) Champignon-Rahmsoße ⁽⁰⁸⁾ (g) Kräuterkarotten ^(01,02) Salzkartoffeln Milchpudding Schokolade ^(p,q)	Linseneintopf vegetarisch mit Bio-Linsen ⁽⁰³⁾ (i,l) Scheiben von der Putenwurst vom Putenparadies ⁽⁰²⁾ (g,i,j) Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae) Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	gebackenes Seelachs Tomate-Mozzarella ⁽¹⁹⁾ (a,aa,d,g,p,q) Käsesoße ^(02,08) (a,aa,c,g,i,l,p,q) Bio-Spirelli ^(a) Gurkensalat Eisbecher Vanille- Amarena ⁽⁰¹⁾ (g)
Menü B	veget. gefüllte Riesenravioli in Tomatensoße mit Bio-Tomaten ^(01,02) (a,aa,c,i) Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Apfel	Nudelaufbau Bolognese, Bio-Spiralen mit Bio-Tomaten und Bio Linsen, mit Käse überbacken ^(01,08) (a,i,p,q) bunter Salat 2 Balsamico Dressing mit Bio-Öl ⁽⁰¹⁾ (j,l) Joghurt Stracciatella ^(g)	Nasi Goreng, indonesischer gebratener Bio-Reis mit Ei ⁽⁰²⁾ (a,aa,c,f,i,p,q) Gurken-Tomatensalat ⁽⁰³⁾ (l) Milchpudding Schokolade ^(p,q)	Bauerntasche Vitality, bunte Gemüsestreifen in einem Bauern-Landteig ^(a,aa,c,i,p,q) Kartoffelgratin ^(g) pikanter Möhrensalat in weißem Dressing ^(g,i,j) Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	Eier in Senfsoße ⁽⁰⁸⁾ (c,g,i) Salzkartoffeln Gurkensalat Eisbecher Vanille- Amarena ⁽⁰¹⁾ (g)
Nudelbar	Nudelbar	Nudelbar	Nudelbar	Hot Dog , Geflügelwiener im Brot mit Gurken, Röstzwiebeln und Dressing ^(01,02,03,08) (a,aa,c,j) Pommes frites Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	Nudelbar



Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind. Trotz sorgfältiger Produktauswahl, lassen sich in seltenen Fällen, Knochenreste im Fleisch und Gräten im Fisch nicht zu 100% ausschließen.

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

08=mit Phosphat

19=mit Milcheiweiß

35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ac=Gerste

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose

Die folgenden Produkte werden ausschließlich in Bio-Qualität verwendet:

Tomatenpulver (gefriergetr.)

Tomatenflocken (gefriergetr.)

Kuhmilch

Vollkornnudeln

Albgold- Bio Fusilli (Spiralen)

Albgold- Rigatoni (Röhrchen)

Albgold-Spaghetti

Albgold-Gabelspaghetti

Langkornreis parboiled

Erbsen trocken

Linsen rot

Bohnen trocken weiß

Von der Ölmühle Solling:

Bio-Salatöl fruchtig

Bio-Salatöl kernig

Bio-frisch gepresstes Leinöl